

Getreide Züchtung Peter Kunz (gzpk)

Gemeinsam züchten auf dem Acker

Im Projekt «Klimafenster» beurteilen Bio-LandwirtInnen und GetreidezüchterInnen vielfältige Getreidearten und -sorten bezüglich ihrer Eignung für die Landwirtschaft vor Ort.

Der Klimawandel stellt die Landwirtschaft vor grosse Herausforderungen: Die Pflanzen auf den Äckern müssen auf alle Wetterereignisse gefasst sein, von Starkregen bis zu absoluter Trockenheit. Die Züchtung begleitet diesen Prozess, indem sie angepasste Sorten mit verbesserten Eigenschaften entwickelt. In der Getreidezüchtung Peter Kunz startete im vergangenen Herbst das Projekt «Klimafenster». In Zusammenarbeit mit dem Verein GenAu Rheinau und regionalen Bauernverbänden wird der Austausch zwischen LandwirtInnen und PflanzzüchterInnen durch die gemeinsame Beobachtung und Beurteilung von Getreidesorten vor Ort gefördert.

Zunehmend werden in der Landwirtschaft leistungsfähige, lokal angepasste Sorten gefragt. Um solche zu entwickeln, ist eine enge Zusammenarbeit zwischen Züchtung und praktischer Landwirtschaft entscheidend. Nur wenn die PraktikerInnen vor Ort während der züchterischen Entwicklung Rückmeldungen zu den Sorten geben, kön-



Aussaat des Klimafensters im Herbst 2019. Bild: gzpk

nen die Züchtenden auf ihre spezifischen Bedürfnisse reagieren.

Der direkte Austausch zwischen diesen Akteuren ist in den letzten Jahrzehnten durch die zunehmende Konzentration im Saatgutbereich leider teilweise verloren gegangen. Umso wichtiger ist es, diesen Dialog jetzt neu zu beleben.

In diesem Jahr werden sich 27 Bäuerinnen und Bauern aus den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Solothurn intensiv mit den Unterschieden in der Schweiz gezüchteter Getreidesorten be-

schäftigen. Im Oktober 2019 begann die Arbeit auf abgesteckten Rechtecken in ihren Getreideäckern: Die LandwirtInnen sparten bei der Aussaat des Wintergetreides 3x3 Meter aus. Auf dieser Fläche säte ein Team der Getreidezüchtung Peter Kunz 18 Sorten und Zuchtlinien von Weizen, Emmer, Dinkel und Triticale. Die BäuerInnen werden die Pflanzen zu bestimmten Zeitpunkten in 2020 beobachten.

Unter Anleitung der ZüchterInnen werden gemeinsam Eigenschaften wie Felddaufgang, Pflanzengesundheit, Wüchsigkeit, Bodenbedeckung und Standfestigkeit beurteilt.

Der erste Austausch bei der Aussaat und bei einem gemeinsamen Kennenlernen aller Beteiligten in der Getreidezüchtung in Feldbach war vielversprechend.

Für die Zukunft ist eine Ausweitung des Projekts geplant: Engagierte BäuerInnen werden die Möglichkeit erhalten, aus den Nachkommen einer Kreuzung, einer sogenannten Population, Pflanzen auf ihrem Acker für ihre Region zu selektieren. Durch regelmässige Treffen während dieser Arbeit können sie untereinander und mit den ZüchterInnen Erfahrungen und Strategien austauschen und langfristig eine Anpassung an den Klimawandel mitgestalten.

■ Michael Locher, gzpk



Interessierte Teilnehmende an der Orientierungsveranstaltung bei der GZPK. Bild: gzpk

Getreide Züchtung Peter Kunz (gzpk)

Heimische Leguminosen in die Küche!

Erbsen und andere Leguminosen haben nicht nur ein grosses Potenzial für den Futtertrog, sie gehören auch auf unsere Teller.

Zu Leguminosen für die Tierfütterung wird viel geforscht und geschrieben. Anders verhält es sich mit Körnerleguminosen für die menschliche Ernährung: Die positiven Eigenschaften der vielfältigen Leguminose wie Erbsen und Lupinen in der Küche müssen hierzu-lande noch entdeckt werden. Die Getreidezüchtung Peter Kunz in Feldbach hat neben den Züchtungsprogrammen von Erbse und Lupine für die Tierfütterung auch spezielle Projekte um Erbsen und Lupinen für die menschliche Ernährung zu testen. Geeignete schmackhafte Sorten werden gezielt angebaut und für die menschliche Ernährung ver-



Falafel aus heimischen Bio-Erbsen. Bild: Agata Leska, gzpk

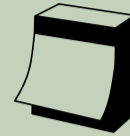
marktet. Derzeit gibt es in der Schweiz mehrere Firmen, die Erbsen zu hochwertigen Produkten für die menschliche Ernährung veredeln. Nach Gesprächen mit Verarbeitern wurde deutlich, dass die Selektion für guten Geschmack

ein wesentlicher Teil der Züchtungsarbeit sein muss.

Hülsenfrüchte haben viele positive Eigenschaften wie einen hohen Proteingehalt, wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe. Das macht sie zu einem gesunden Lebensmittel, welches eine gute Alternative zu Fleisch in unserer täglichen Ernährung darstellt.

2020 werden in den Versuchen der Getreidezüchtung Peter Kunz 20 Erbsensorten speziell auf sensorische (geschmackliche) Qualität untersucht. Für eine Verbesserung der Untersuchungen werden verschiedene Methoden ausprobiert und verglichen. Dies beinhaltet auch den Kochprozess der Erbse und ihre Bekömmlichkeit. Enthält die Erbse kurzkettige unverdaulichen Zucker können diese, trotz positiver Effekte für die Darmflora, unangenehme Blähungen verursachen.

Bioagenda



7 Bio Weinbau Kurs 2020

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Boden, Bodenpflege, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Traubenreife, Vogelschutz, Jungweidegustation. Dazu fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, biodynamischer Pflege, Bio-Weinreife und vieles mehr. An jedem Kurstag wird von unserem Wein probiert.

Wann: Samstage: 14. März./6. Juni/4. Juli/ 29. Aug. 2020/ Jan. 2021, jeweils 9.00 bis 12.00 Uhr

Wo: Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Leitung: Fredi Strasser, Agronom ETH und Biowinzer mit langjähriger Erfahrung in Praxis, Unterricht und Forschung

Kosten: CHF 290 inkl. Weindegustationen, Kursunterlagen und Diplom. Für das Mittagessen halten wir Grillierbares aus Bioanbau zum Selbstkostenpreis bereit.

Anmeldung, Auskunft: bis 1. März 2020 an fredy-strasser@stammerberg.ch bzw. Tel. 052 740 27 74, mehr unter www.stammerberg.ch

6 Biorebbaukurs 2020

Mit Referaten und Übungen werden während zweier Kurstage die Grundlagen im Biorebbau vermittelt und bei einer ganztägigen Exkursion auf Biorebbau-Betrieben vertieft. Die Hauptinhalte sind Richtlinien, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Betriebswirtschaft, Vermarktung und Praxisberichte. Die Absolvierung des Kurses wird als Pflichtausbildung bei der Biomstellung anerkannt.

Wann: 19./20. März 2020 und 21. August 2020

Wo: FiBL, Frick AG

Auskunft, Kursleitung: Andi Häseli, FiBL, 062 865 72 64, andreas.haeseli@fibl.org

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat, 062 865 72 74, kurse@fibl.org, anmeldeservice.fibl.org

6 Fermentieren für Hofverarbeitung und Manufakturen

Sie sind zu Gast auf einem Knospelhof. Hier wird Olaf Schnelle von «Schnelles Grünzeug» Mitarbeitenden aus Hofverarbeitung, gewerblicher Verarbeitung und Gastronomie die Grundlagen des Fermentierens vermitteln. In seiner neugebauten Manufaktur in Norddeutschland veredelt der Gärtner nicht nur überschüssiges Gemüse zu fermentierten Delikatessen: er experimentiert z.B. auch mit eigenen Pflanzenfermenten. Die Teilnehmenden legen unter seiner Anleitung auch selbst Hand an (und nehmen ihr fermentiertes Gemüse mit nach Hause). Zudem wird der Referent aus betrieblicher und technischer Sicht Tipps und Tricks vermitteln. Arbeitsproben stehen ebenfalls zur Verfügung.

Sigrid Alexander moderiert den Kurs und gibt Hilfestellung zu Rezepturen und Deklaration von Bio-Produkten. Der Kurs setzt die Vertiefung in handwerkliche Methoden der Lebensmittelverarbeitung fort.

Wann: Mittwoch, 25. März 2020, 08.45–16.15 Uhr

Wo: Schluchtalhof, Wädenswil ZH

Auskunft, Kursleitung: Sigrid Alexander, FiBL Kursleiterin, sigrid.alexander@fibl.org

Anmeldung: FiBL Kurssekretariat, 062 865 72 74, kurse@fibl.org, anmeldeservice.fibl.org

7 Backen mit Dinkel

Wann: Mittwoch 1. April, 19.00 Uhr

Wo: Getreidezüchtung Peter Kunz, 8714 Feldbach

7 Wirksensorik – die innere Qualität unserer Nahrung

Wann: Mittwoch 6. Mai, 19.00 Uhr

Wo: Getreidezüchtung Peter Kunz, 8714 Feldbach

7 Generalversammlung Bio ZH und SH

Wann: Donnerstag, 9. April, 20.00 Uhr

Wo: Strickhof Wülflingen

2. Schweizer Bio-Viehtag

Der 2. Bio-Viehtag bietet wiederum ein vielfältiges Angebot an Themenposten und Referaten zur Nutztierhaltung. Neben der Rindviehhaltung wird neu auch die Schweinehaltung thematisiert. Im Ausstellerbereich stehen Branchenpartner Red und Antwort, für das leibliche Wohl sorgt die Festwirtschaft. Informationen zum Anlass werden laufend auf www.bio-viehtag.ch aufgeschaltet.

Wann: Donnerstag, 18. Juni 2020

Wo: Courtemelon bei Delémont (JU)

Für alle, die Leguminosen einen festen Platz in ihrer Küche einräumen wollen: Das Verdauungssystem muss erst an die ungewohnte Kost gewöhnt werden. Zu Beginn sollten Hülsenfrüchte erst eine kleinere Beilage sein, bevor sie ein Hauptbestandteil vieler Gerichte werden können.

Um die Verdaulichkeit zu erhöhen, können Erbsen, Bohnen Lupinen und Co. vor dem Kochen gewässert, einge-

weicht und mehrmals gespült werden. Die besagten Zucker sind wasserlöslich und werden so teilweise ausgewaschen. Leider gehen so aber auch wertvolle Mineralstoffe und Vitamine verloren.

Auf der Webseite der Getreidezüchtung Peter Kunz werden bald leckere Rezepte mit heimischen Hülsenfrüchten zu finden sein!

■ Agata Leska, gzpk